

Vos menus

NOS SAVEURS ADAPTÉES À VOS ENVIES





- DÉCOUVERTE -

55€/Pers

Une sélection raffinée pour goûter à l'essence de notre cuisine, en toute simplicité

Ce menu comporte une Entrée suivi d'un Plat et pour finir d'un Dessert, hors boissons

Entrée

Poireau façon mimosa, vinaigrette aigre-douce, chips de poireaux croustillants

Gaspacho de tomates anciennes, huile au basilic, croûtons, pointe d'ail

Entrée du potager, création végétale selon l'inspiration du chef

Plat

Viande

Paleron de bœuf braisé, carottes fanes en trois façons, polenta crémeuse, jus corsé

Suprême de volaille, jus au citron confit & thym, tian provençal, pommes grenailles

Filet de porc rôti, jus moutardé & gratin dauphinois

Poisson

Lieu jaune nacré, orge perlé façon risotto, beurre aux herbes

Daurade rôtie, coulis de poivron doux, quinoa aux herbes, amandes

Truite confite basse température, aneth, salade tiède de haricots verts & amandes

Végétal

Aubergine rôtie miso & citron, taboulé de quinoa aux herbes, tahini

Gnocchi de pommes de terre, coulis de roquette, parmesan

Tomate cœur de bœuf farcie, riz, pignons & herbes, coulis de tomate fraîche

Dessert

Pavlova aux fruits rouges, meringue fine, crème fouettée au citron

Tartelette citron meringuée revisité

Dôme vanille, cœur framboise, crumble, spéculoos & coulis fruits rouge



- SIGNATURE -

75€/Pers

L'équilibre parfait entre créativité, saisonnalité et générosité, et savoir faire

Ce menu comporte une Entrée suivi d'un Plat et pour finir d'un Dessert, hors boissons

Entrée

Ceviche de daurade aux agrumes, vierge de saison & coriandre fraîche

Tomate ancienne & burrata crémeuse, pesto basilic-pistache & olives Taggiasche

Œuf parfait, crème de petits pois, pecorino & crumble de pain

Plat

Viande

Agneau confit 7h, caviar d'aubergine, semoule d'herbes & jus tomate

Pintade rôtie, pêches rôties, verjus & polenta crémeuse

Quasi de veau rosé, jus à la sarriette, gnocchi de pomme de terre & girolles

Poisson

Bar rôti, vierge tomate-pêche-basilic & fenouil confit

Lotte grillée, beurre citronnelle & risotto d'épeautre au citron

Thon snacké, vinaigrette sésame-citron & légumes verts

Végétal

Millefeuille de courgettes & ricotta, tomates confites & pignons

Risotto de maïs & citron vert, courgettes grillées

Gnudi ricotta-épinards, émulsion parmesan & noisettes

Dessert

Entremets, mousse légère coco, cœur mangue & biscuit moelleux.

Framboisier, biscuit tendre, crème vanillée & framboises fraîches.

Tartelette figue & miel, pâte fine croustillante, figues rôties & miel parfumé.



- P R E S T I G E -

105€/Pers

Une expérience gastronomique complète, pour sublimer vos plus précieux événements

Ce menu comporte une Entrée suivi d'un Plat et pour finir d'un Dessert, hors boissons

Entrée

Carpaccio de bar sauvage aux agrumes, grenade fraîche & huile d'olive nouvelle

Foie gras de canard mi-cuit, abricot verveine & brioche toastée

Raviole de crevettes en daikon, moutarde au curry

Plat

Viande

Filet de veau rosé, céleri en textures & jus café-cardamome

Magret de canard laqué, pêches caramélisées & jus réduit

Selle d'agneau rôtie, aubergine confite & jus corsé

Poisson

Bar sauvage rôti, beurre citron-caprons & fleur de courgette farcie

Homard rôti, risotto en meule de parmesan & huile de truffe d'été (supplément)

Turbot rôti sur l'arête, vierge tomate-basilic & pomme Anna

Végétal

Ravioles ouvertes de légumes d'été, bouillon clair de tomate & herbes fines

Risotto en meule de parmesan, truffe d'été & copeaux de vieux parmesan

Céleri comme un magret, purée & sauce roquette

Dessert

Sphère de chocolat blanc, yuzu & cœur framboise

Dôme fraise-champagne, croustillant amande

Jardin sucré-chocolat craquant, mousse vanille & sorbet végétal



- AUTRES SERVICES -

D'autres services viennent compléter cette offre, prolongeant le même souci du détail et le même raffinement dans l'ensemble de vos événements.

Softs

Soda	2,5€/P
Café / Thé	2,0€/P
Eaux minérales (plate / gazeuse)	2,5€/P

Vins*

Vin Découverte	16€/Bouteille
Vin Signature	24€/Bouteille
Vin Prestige	35€/Bouteille

Champagnes*

Champagne Découverte	42€/Bouteille
Champagne Signature	60€/Bouteille
Champagne Prestige	85€/Bouteille

Mets en Scènes reste à votre disposition pour toutes autres demandes spécifiques et sera ravi de rendre votre événement unique.

Les tarifs sont indicatifs, et sont susceptibles de varier en fonction des références choisies, des quantités et de la saison.

Le nombre et le type de personnel présent le jour J (service, bar, cuisine) sont ajustés en fonction de votre événement, du nombre de convives et du lieu, puis précisés dans votre devis personnalisé.

**Les sélections exactes (domaines, cuvées, marques) sont définies sur mesure lors de l'élaboration de votre devis.*